

ALERTA CLASE II
RIESGO A LA SALUD: BAJO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Stacy Kish (202) 720-9113
FSIS-RC-039-2013

UNA FIRMA EN ALABAMA RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE JERKY DEBIDO A ERROR EN ROTULACIÓN Y A ALÉRGENOS NO DECLARADOS

WASHINGTON, el 12 de junio del 2013- Hickory Hollow Jerky, LLC, un establecimiento en Eufaula, Alabama, retira aproximadamente 1,800 libras de productos de jerky con sabor a carne, por error en rotulación y alérgeno no declarado. Los productos contienen salsa Worcestershire, y pescado (pasta de anchoas) como subcomponente. El pescado es un conocido alérgeno, el cual no está declarado en la etiqueta.

Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés):

- 3- oz. Receta Original de “HICKORY HOLLOW BEEF JERKY” que demuestra el número de establecimiento “EST. 34550” dentro de la marca de inspección del USDA en la etiqueta.
- 3- oz. Sweet Heat BBQ “HICKORY HOLLOW BEEF JERKY” que demuestra el número de establecimiento “EST. 34550” dentro de la marca de inspección del USDA en la etiqueta.
- 3- oz. Hot Shot “HICKORY HOLLOW BEEF JERKY” que demuestra el número de establecimiento “EST. 34550” dentro de la marca de inspección del USDA en la etiqueta.

Los productos fueron producidos en varias fechas entre el 4 de diciembre de 2012 y el 4 de junio de 2013, y fue vendido a establecimientos de ventas en través del internet.

Alergias Causadas por Alimentos

Los consumidores que sufren de alergias causadas por alimentos o tienen una sensibilidad seria hacia los alimentos, deben siempre leer los ingredientes en las etiquetas. En los restaurantes, los consumidores deben preguntar si la comida contiene algún ingrediente que pueda causar alergias.

Una alergia causada por alimento ocurre cuando el sistema inmunológico reacciona hacia el alimento en específico, usualmente en minutos después de consumir el alimento.

Los síntomas podrían incluir hinchazón de la garganta, dificultad al respirar o salpullido (erupción).

La única manera absoluta de prevenir una reacción alérgica es evitando por completo el alimento.

El 90 % de las reacciones alérgicas son atribuidas a varios alimentos. Éstos incluyen cacahuates, nueces provenientes de árboles (nogal, lisas, etc.), pescados, mariscos, huevos, leche, soya y trigo.

Cualquier persona que pudiera sufrir de una alergia severa, amenazando su vida, por causa de un alimento debe llevar consigo siempre epinefrina (“epinephrine”) y saber como administrarla.

El problema fue descubierto por un inspector del FSIS, quien condujo una revisión de etiquetas a partir del aviso del FSIS 29-13, el cual instaba a los inspectores del FSIS a verificar las etiquetas para su precisión. El FSIS tomó la medida de enviar el aviso en un esfuerzo de proteger a los consumidores vulnerables luego de observar un incremento en el número de productos sujetos a retirada desde 2008 hasta 2012 debido a la presencia de alérgenos no declarados u otros ingredientes. El personal del FSIS era responsable de verificar que establecimientos estuvieran activamente rotulando los ocho alérgenos alimenticios más comunes.

Ni el FSIS ni la compañía han recibido reportes de reacciones adversas debido al consumo de estos productos. Cualquier persona preocupada por alguna reacción debe contactar a su proveedor de servicios de salud.

El FSIS conduce rutinariamente cotejos de efectividad sobre las retiradas para verificar, que las firmas que efectúan las mismas, notifiquen a sus consumidores sobre las retiradas, y que se están tomando los pasos para asegurarse de que los productos no estén ya disponibles a los consumidores. Conforme esté disponible, un(os) listado(s) de distribución será(n) colocado(s) en la página de internet del FSIS en www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas relacionadas con esta retirada deben contactar a Russ Robbins, un contacto de la compañía para consumidores, al hhjerky@gmail.com.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando Askkaren.gov o por medio de un teléfono celular inteligente a m.askkaren.gov. La Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, está disponible en inglés y en español y que puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día.

#



www.fsis.usda.gov

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria? ¡Pregúntele a Karen!
El sistema automatizado de respuestas del FSIS para proveerle información de inocuidad de alimentos 24/7

Síga al FSIS en Twitter en twitter.com/usdafoodsafety

Clasificaciones de Retiradas del USDA	
Retirada Clase I	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad razonable que el uso del producto causará consecuencias serias, adversas a la salud, o la muerte.
Retirada Clase II	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad remota que el uso del producto cause consecuencias adversas a la salud.
Retirada Clase III	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/ para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

Síguenos por *Twitter*: http://twitter.com/USDAFoodSafe_es

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).